**ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС «ТВОРЧЕСКИЙ ВОСПИТАТЕЛЬ-2023»**

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Радуга» пгт Приобье Октябрьский район ХМАО-Югра

**Тема: «Разработка классических и нестандартных занятий в дошкольном образовательном учреждении»**

Киселева Анастасия Александровна

Воспитатель

Педагог высшей категории

МАДОУ «Радуга» пгт Приобье

Октябрьский район ХМАО-Югра

**Конспект занятия в старшей группе**

**Тема: «Хлеб - всему голова»**

(конспект составлен в соответствии с программой дошкольного образования, ориентированной на ребенка «Югорский трамплин» под редакцией Е.Г.Юдиной, Л.С.Виноградовой, Н.В.Мальцевой)

**Цель**: обобщить знания и представления детей о процессе выращивания и изготовления хлеба.

**Задачи:**

1. Уточнить представление детей о выращивании хлеба o технике, которая необходима для подготовки почвы, сбoрa урoжaя хлеба,
2. Развивать любознательность детей, мышление, мелкую моторику.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, умение им дорожить.

**Центр искусства**: **«Подарок детскому саду «Пирог»**

**Цель:** Познакомить детей с техникой торцевания.

**Задачи:**

1. Закрепить умения детей выполнять коллективную работу по заданной теме.
2. Развивать у детей мелкую моторику.
3. Развивать тактильные ощущения.
4. Развивать пространственное мышление и воображение.
5. Формировать аккуратность и бережное отношение к материалу

**Материалы и оборудование:** готовые квадраты из ткани, основа пирога из пенопласта, палочки, схема последовательности выполнения

**Деятельность детей в центре:**

* Дети к готовой основе (пенопласт) придерживая рукой квадрат ткани прикладывают его и прижимают палочкой.
* Каждый квадрат прикладывают плотно друг другу по всей основе
* Собирают готовые детали воедино.

**Центр строительства**: **«Хлебница»**

**Цель:** познакомить с хлебницами, изготовленными из разных материалов (береста, пластик, нержавеющая сталь), учить детей использовать и называть строительный материал, который они используют для сборки хлебницы, производить действия с ним.

**Материал:** готовые детали хлебницы: крышка, задняя, нижняя, боковые стенки. Инструменты: отвертки - шестигранники, наждачная бумага, карточки последовательности изготовления досок из дерева.

**Деятельность детей в центре:**

* Рассматривают хлебницы из разного материала
* Дети с ассистентом обговаривают последовательность сборки,
* распределяют между собой обязанности
* преступают к сборке.

**Центр кулинарии: «Угостим друзей блинами»**

**Цель:** Познакомить детей с технологией приготовления блинов.

**Задачи**:

1. Закрепить умения пользоваться пооперационной картой, при приготовлении блинов.
2. Закрепить название ингредиентов для приготовления теста
3. Повторить правила техники безопасности юного кулинара.

**Материал:** яйца, мука, молоко, сахар, соль масло, глубокая чаша, электрическая блинница, миксер

**Действия детей в центре:**

* Дети с ассистентом повторяют правила техники безопасности на кухне.
* Рассказывают с помощью пооперационной карты порядок приготовления теста на блины.
* Распределяют обязанности

**Практическая часть:** Смешивают ингредиенты, готовое тесто распределяют на блиннице, выпекают блины

**Центр науки и естествознания: «Дрожжи»**

**Цель:** выявить и показать путем эксперимента условия, при которых сухие дрожжи начинают активироваться («оживать»)

**Задачи:**

1.Расширить представления детей о свойствах дрожжей

2. Развивать любознательность у детей.

3.Воспитывать аккуратность в работе

4.Обогощать и расширять словарь детей

5.Стимулировать самостоятельное формулирование выводов детьми.

**Материалы:** микроскопы, пробирки, сахар, мука, дрожжи, вода.

**Действия детей в центре:**

* Дети самостоятельно выстраивают цепочку последовательности выращивания хлеба.
* Рассматривают дрожжи в микроскопе
* Оживляют дрожжи, добавляя сахар, воду, муку
* Рассматривают смесь (опару) через микроскоп
* Доказывают, что дрожжи поднимают тесто и влияют на качество выпекаемого хлеба
* Рассматривают в микроскоп хлеб
* Делают вывод о пышности хлеба

**Методы и приемы:**

1. Словесные – беседа, вопросы, пояснения.
2. Наглядные – демонстрация наглядных пособий.

**Методы и формы контроля**: наблюдение, анализ детского творчества.

**Утренний сбор – 7 минут**

**Структура группового сбора:**

1. Позывные для утреннего сбора.
2. Организация круга.
3. Приветствие**.**
4. Обмен информацией
5. Проблемные ситуации.
6. Предоставление права выбора центра активности.

**Цели утреннего сбора:** Развивать коммуникативные навыки у детей и способствовать планированию собственной деятельности.

**Задачи утреннего сбора:**

1. Установить комфортный социально-психологический климат.
2. Познакомить детей с темой дня и обсудить её с детьми.
3. Учить делать выбор, а также планировать собственную деятельность;

**Задачи итогового сбора:**

1. Подвести итог деятельности.
2. Продемонстрировать результаты деятельности детей в центрах.

**Материальное обеспечение**:

**Утренний сбор:** магнитная доска, карточки последовательности выращивания хлеба

**Ход группового сбора.**

 По сигналу (колокольчика), дети присаживаются на подушки, как им удобно.

**Воспитатель:** Здравствуйте, девочки и мальчики. Как я рада вас видеть и работать с такими красивыми, доброжелательными улыбчивыми ребятами сегодня. Давайте друг друга поприветствуем.

«Сядем рядышком по кругу,

Скажем «здравствуйте» друг другу

Нам здороваться не лень,

Всем «Привет» и «Добрый день»

Ребята поворачиваясь, друг к другу передаем ракушку и приветствуем «Доброе утро, я рада (рад) что ты сегодня с нами»

**Обмен информацией**

Отметить число, месяц, день недели, время года, считаем девочек и мальчиков.

 **Воспитатель:** Ребята мы с вами будем говорить о хлебе. Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Гостя встречали хлебом и солью. Даже пословицы сложили о хлебе?

А вы, ребята, знаете пословицы о хлебе?

Хлеб-всему голова!

Без хлеба нет обеда!

Хочешь есть калачи – не сиди на печи

Ребята, а какие хлебобулочные изделия любите вы?

Например, я люблю сладкие булочки, ватрушки, пряники…

**Воспитатель:** Мне интересно узнать, как хлеб приходим к нам на стол?

- А вам ребята интересно? (ответ детей)

- Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор, который вспашет землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое, а когда зёрна созрели. И на поле выходят другие машины – комбайны.

**Воспитатель:** Что же делает комбайн?

**Воспитатель:** Комбайн – срезает колосья, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. Далее машины везут зерно на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов? Зерно перемалывают в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука? На хлебозаводе пекари вымешивают тесто кладут его в формы и пекут хлеб.

**Воспитатель:** О хлебе можно говорить по-разному: стихами, песнями, можно хлеб изготовить из разных материалов,

- мы с вами знаем, что хлебом играть нельзя, ребята в центре искусства сделают пирог с помощью ткани и подарят вам и вы сможете с ним играть в садике.

-В центре кулинарии ребята приготовят для нас вкусные блинчики.

В центре науки и естествознания мы узнаем, как хлеб становится пышным и пористым?

-В строительном, как правильно и где хранят хлеб?

**Работа со стендом «Я выбираю»** Дети думают, выбирают центр и обозначают свой выбор своим фото.

**Основная часть (работа в центрах активности)** – 15 минут;

**Строительный центр «Хлебница»**

(в центре работает ассистент)

**Ассистент:** Как известно «Хлеб всему голова» и важно относится к нему с уважением всегда, в том числе это касается и места его непосредственного хранения в нашем доме

**Ассистент:** - Ребята, скажите где и в чем вы дома храните хлеб? (ответ детей)

**Ассистент:** Чтобы продлить срок хлебной жизни кто-то использует полиэтиленовые пакеты, кто-то — ящички шкафов, встречаются даже любители хранить хлеб в холодильнике. Но самый надежный и проверенный способ хранения хлеба – это хорошая, удобная хлебница. Более того, если правильно ее выбрать хлеб получится сохранить свежим в несколько раз дольше, чем в обычных условиях. А для того, чтобы не ошибиться с выбором, необходимо точно знать из чего следует выбирать хлебницы

**Ассистент:** - Ребята, а вы слышали или может, знаете, какие бывают хлебницы? (ответ детей)

**Ассистент:** Посмотрите, я вам принес хлебницы из разного материала.

Хлебница из нержавеющей стали сама по себе очень удобна, за ней легко ухаживать, она не задерживает запахов, хлеб долго остается свежим и вкусным

Хлебница из пластика. Она легкая, самая практичная. Прежде всего, следует отметить, что пластик обязательно должен быть пищевым и об этом должна быть отметка на самом изделии. Далее важно чтобы он не издавал никаких посторонних запахов, а то хлеб впитает и будет не вкусным

Берестяная хлебница. Березовый лес подарил народным умельцам чудесный материал — бересту, — легкий, прочный, доступный. Плетут хлебницу из полосок бересты, чаще всего используя вид плетения, в народе называемый "ковриком". Берестяная хлебница позволит нашему хлебу очень долго оставаться свежим и ароматным. Хлеб может начать черстветь, но никогда не покроется плесенью. Мало кто знает, что березовая кора обладает также и бактерицидными свойствами.

- А есть еще деревянные хлебницы. В такой хлебнице сохраняется более-менее постоянная влажность, и такая хлебница дышит, благодаря чему хлеб долго не плесневеет и не черствеет. Деревянную хлебницу не так уж и сложно сделать своими руками.

**Ассистент:** - Ребята давайте вместе с вами сделаем деревянную хлебницу своими руками

Рассмотрите, из каких деталей состоит хлебница: крышка, задняя, нижняя, боковые стенки…. Из материалов нам понадобится доска

**Ассистент:** Ребята, рассмотрите карточки, последовательности изготовления досок из дерева

**Ассистент:** Что бы скрепить хлебницу нам понадобятся инструменты, как ключ шестигранник.

*Сборка хлебницы*

Готовую хлебницу можно покрыть снаружи лаком или льняным маслом, а внутри лучше оставить без покрытия.

Вот такая красивая хлебница у нас получилась. Ребята, что нового сегодня вы узнали? Что больше всего вам понравилось?

**Ассистент** : - Кто из вас ребята, будет защищать центр? Нужно рассказать последовательность изготовления хлебницы.

**Центр науки и естествознания: «Дрожжи»**

**Воспитатель:** Ребята, вам сейчас нужно поработать самостоятельно, с помощью карточек, нужно выстроить цепочку «Что, зачем?»

Пример: (схема семя – росток – колос – зерно – мука – тесто – хлеб)

**Воспитатель:** Обратите внимание ребята, сегодня мы с вами будем работать в нашей детской лаборатории, все, что мы с вами будем делать в нашей лаборатории, будем записывать в нашу схему. Я буду вашим помощником

Перед вами стоят микроскопы, микроскоп - прибор, который видит невидимые вещества, увеличивает их, а экран их показывает.

**Воспитатель:** Ребята, а что же кладут в тесто, что бы оно было воздушным, пышным?

**Воспитатель:** Я открою вам этот секрет – это дрожжи. Когда замешивают тесто на хлеб, обязательно кладут дрожжи, поэтому хлеб у нас получается мягкий и воздушный.

- Ребята, сейчас посмотрите каждый в свой микроскоп. (показ сухих дрожжей через микроскоп)

**Воспитатель:** Что вы видите? Какие они? Действительно ли они круглые?

На что похожи сухие дрожжи? (ответ детей)

**Воспитатель:** - Да, правильно, сухие дрожжи похожи на мелкие крупинки, на маленькие безжизненные шарики.

**Воспитатель:** - Но мы же с вами находимся в лаборатории, давайте попробуем «накормить» наши сухие безжизненные шарики

• сначала сахарком

• добавим водички

• и немного муки насыпаем

• начинаем всё мешать

**Воспитатель:** Ребята, как вы думаете, что произойдёт с дрожжами после того, как мы их «покормили» сахарком, напоили водой и мукой присыпали.

**Воспитатель:** Сейчас нам поможет микроскоп. Рассматриваем смесь (опару) через микроскоп

**Воспитатель:** Что вы видите на экране? (дрожжи начали «оживать» дышать, наша смесь начинает пузыриться).

**Воспитатель:** Результаты эксперимента: раствор начал подниматься, так быстро, как росли дрожжи. Очень хорошо видны пузырьки, которые лопаются.

Наша смесь (опара), что сделала?

**Воспитатель:** Да, правильно, зашевелилась, видно пузырьки образуются и улетучиваются? Это дрожжи вдыхают кислород и выделяют углекислый газ, как и мы – люди.

**Воспитатель:** А сейчас подскажите, что нужно положить в смесь (опару), чтобы получилось тесто?

**Воспитатель:** Тесто дышит и выделяет углекислый газ, образуются пузырьки.

**Воспитатель:** Давайте рассмотрим кусочек хлеба. Какой он?

(показ кусочка хлеба через микроскоп)

**Воспитатель:** А в чём же секрет?

Пузырьки образуют в тесте дырочки, которые вы видите на кусочках хлеба. Такой хлеб называют пористым.

**Воспитатель:** Мы с вами доказали, что дрожжи поднимают тесто и влияют на качество выпекаемого хлеб.

**Воспитатель:** Ребята, что нового сегодня вы узнали? Что больше всего вам понравилось?

**Воспитатель** – Кто из вас ребята, будет защищать центр?

**Центр кулинарии: «Угостим друзей блинами»**

(в центре работает ассистент)

 **Ассистент:** Ребята, мы сегодня с вами постараемся приготовить для себя и наших гостей вкусные и румяные блины, вы узнаете основные правила выпечки, чтобы смогли сотворить свое кулинарное произведение дома.

**Ассистент:** Работать будем по технологической карте, на которой условно изображены необходимые продукты в нужной последовательности, это нам поможет не забыть ингредиенты, которые нужны для приготовления теста.

**-**Работа по технологической карте. Тесто готово.

**Ассистент:** Прежде, чем приступить к выпечке блинов, ребята нам с вами нужно повторить правила техники безопасности при работе с электроприборами, повторить правила с работой с горячим (переворачиваем блины специальной лопаткой)

**Ассистент:** Теперь можно приступить к выпеканию блинов

Всем вам, ребята, спасибо за активное участие

Ребята, понравилось вам готовить блины? (ответ детей)

**Ассистент:** Ребята, что нового сегодня вы узнали? Что больше всего вам понравилось?

**Ассистент** - Кто из вас ребята, будет защищать центр?

**Центр искусства**: **«Подарок детскому саду «Пирог»**

**Воспитатель:** Ребята, мы с вами сделаем подарок детскому саду «пирог», используя технику «торцевание». «Торцевание» - искусство изготовления поделок из квадратиков (бумажных, тканевых), с помощью палочек и основы пенопласта.

**Воспитатель:** На столах у вас лежат заготовленные пенопластовые треугольники (похожие на четвертинки пирога), палочки (от суши) и разноцветные тканевые квадратики.

**Воспитатель:** ребята берем и придерживаем заготовленные пенопластовые треугольники одной рукой. Тканевые квадраты накладываем на пенопласт и прижимаем его с помощью палочки другой рукой, квадраты прикладывает рядом с предыдущим вплотную (дети самостоятельно выполняют работу)

**Воспитатель:** в завершении нашей работы, вам нужно соединить воедино готовые пенопластовые треугольники, чтобы получился пирог.

**Воспитатель:** ребята**,** понравилось вам выполнять работу в технике торцевания? Что сложного для вас было в изготовлении?

**Воспитатель:** вы большие молодцы! Можете подарить свой пирог остальным ребятам и рассказать о техники изготовления и научить ребят этой технике.

**Заключительная часть (Итоговый сбор)** – 7 минут;

Дети рассказывают, в каких центрах они работали, о результатах, о тех открытиях, которые они сделали.

1. Дети, работавшие в Центре искусств, показывают, и рассказывают, что они сделали.

2. Дети, работавшие в Центре науки и естествознания» показывают и рассказывают составленную схему про дрожжи.

3. Дети рассказывают, как и из чего строили «хлебницу».

4. Дети, работавшие в Центре кулинарии, предлагают детям помыть руки и попробовать блины, которые они приготовили.

**Воспитатель:** Ребята, вы сегодня плодотворно поработали в центрах активности, если кто-то не доделал свою работу, он может продолжить после сна и научить других ребят, если они об этом попросят вас.

**Воспитатель:** Вы, ребята, молодцы, потрудились от души, вам удачи я желаю!

ЛИТЕРАТУРА

1.Югорский трамплин: программа дошкольного образования, ориентированная на ребенка. Под редакцией Е.Г.Юдиной., Л.С.Виноградовой., Н.В.Мальцевой. Ханты-Мансийск-Москва, 2010.

2.Работа по программе дошкольного образования «Югорский трамплин», ориентированной на ребенка. Методическое руководство для воспитателей. Под редакцией Е.Г.Юдиной., Л.С.Виноградовой, Н.В.Мальцевой. Ханты-Мансийск-Москва,2010.